

## OPSKRIFT: Mysliboller fra Valdemarsro

Ca. 12 stk – Bagetid: 10 min v. 175 gr og 6-8 min v. 225 gr.

### Ingredienser

4,50 dl vand

En halv pakke gær

1 spsk honning

10 g salt

400 g hvedemel

50 g grahamsmel

### Mysliblanding:

50 g havregryn, grovvalset

50 g dadler, grofthakkede

40 g mandler, grofthakkede

30 g solsikkekerner

60 g mørk chokolade

25 g hasselnødder



### Fremgangsmåde

Start med at lave mysliblandingen.

Rør derefter gæren ud i vand og tilsæt honning, mysliblanding, grahamsmel og hvedemel og rør det godt sammen, gerne i en røremaskine, til den er blød og smidig.

Dæk skålen til med et låg.

Stil derefter dejen i køleskab natten over.

Sæt bollerne på en bageplade med en stor ske og lad dem evt. efterhæve på bagepladen i 45 min.

OBS: Det er også muligt at lade dejen hæve til dobbelt størrelse på køkkenbordet i 2 timer

Bag bollerne i en forvarmet ovn ved 175 gr. Varmluft i 10 min. Skrue derefter ovnen op til 225 gr. og bag videre i ca. 6-8 min til bollerne er lækre og sprøde i skorpen.